

نام و نام خانوادگی:

کاربرگ درس: علوم فصل ۱۴

پایه: سوم ابتدایی

آموزگار: خانم بیات



سوال ۱

در زمان های قدیم برای نگهداری مواد غذایی و جلوگیری از فاسد شدن آنها از چه روش هایی استفاده می کردند؟  
بعضی از مواد غذایی را داخل نمک یا آب نمک قرار می دادند و یا آنها را خشک می کردند . گوشت را در سبدهای توری در جاهای سایه آویزان می کردند تا خشک بماند و فاسد نشود.

سوال ۲

برخی از راه های نگه داری مواد غذایی را نام ببرید . نمک زدن - مربا کردن - خشک کردن - ترشی درست کردن - فریز کردن

سوال ۳

از کدام روش های نگه داری مواد غذایی هم در کار خانه و هم در خانه ها استفاده می شود؟  
نمک زدن - مربا کردن - ترشی کردن - فریز کردن و خشک کردن.

سوال ۴

از کدام روش ها هنوز هم برای نگه داری مواد غذایی در شهر و روستا استفاده می شود؟  
۱) با استفاده از شکر غلیظ مواد را مثل مربا درست می کنند . ۲) برای نگهداری مواد گوشتی و غذایی آن ها را در یخچال نگه می دارند . ۳) انجیر و انگور را خشک می کنند .

سوال ۵

تفاوت خشک کردن مواد به روش سنتی و صنعتی را بنویسید .  
برای خشک کردن مواد در روش سنتی از گرمای خورشید استفاده می شود و رنگ و عطر مواد به صورت طبیعی حفظ می شود . اما در روش صنعتی این کار با دستگاه انجام می شود و به خاطر سرعت بالا در خشک کردن ، ویتامین های مواد غذایی از بین می رود و مواد نگهدارنده هم اضافه می شود که برای سلامتی ضرر دارد

نام و نام خانوادگی:

کاربرگ درس: علوم فصل ۱۴

پایه: سوم ابتدایی

آموزگار: خانم بیات

سوال ۶

با گذشت زمان روش های خشک کردن مواد غذایی چه تغییراتی پیدا کرده است ؟  
امروزه با دستگاه های اتوماتیک مواد غذایی را در دماهای متفاوت و با سرعت بیشتری خشک می کنند

سوال ۷

چرا با گذشت زمان روش های پختن مواد غذایی تغییر پیدا کرده اند ؟  
با افزایش جمعیت و نیاز انسان ها به مواد غذایی باعث شد که به روش های پخت صنعتی روی بیاورند .

سوال ۸

با گذشت زمان یخچال ها چه تغییراتی کرده اند ؟ فضاهاى درونى آن ها تغییر کرده است و از برفک های درون یخچال ها خبری نیست مصرف برق آن ها مرتبا کم و کمتر شده است

سوال ۹

روش های پخت نان از قدیم تا به امروز را مقایسه کنید . در قدیم نان را در تنور های خانگی می پختند ولی با گذشت زمان و زیاد شدن جمعیت از دستگاه های اتوماتیک استفاده می شودو نان های فانتزی هم مورد استفاده قرار می گیرد.

چرا پنیر را در آب و نمک قرار می دهند ؟ چون نمک از فاسد شدن و خرابی پنیر جلو گیری می کند.

# مای درس

گروه آموزشی عصر

[www.my-dars.ir](http://www.my-dars.ir)